







# Laboratorio del Gusto

## Marche-Puglia

### Incontro di Presìdi

In occasione di "TAMMURRIA – la notte della taranta", evento musicale e gastronomico che si svolge a **Monte San Giusto**, la Condotta Slow Food di Corridonia organizza un "Laboratorio del Gusto" proponendo un *incontro di sapori* basato, principalmente, sui presìdi Slow Food dei due territori. Il docente del corso è l'amico **Carlo Cleri** che ci ha già accompagnato nei due Master of Food sulla birra che la nostra Condotta ha di recente proposto.

#### PROGRAMMA DEGUSTAZIONE

-  Caciocavallo podolico del Gargano - Pecorino dei Monti Sibillini 
-  Capocollo di Martina Franca - Salame di Fabriano 
-  Biscotto di Ceglie - Lonzino di fico 

...in più assaggeremo il ciabuscolo di Visso al finocchietto senza conservanti e i caprini a latte crudo di Fontegranne.

Il tutto sarà accompagnato da:

Birra Malagrika del **Birrificio B94** di Cavallino di Lecce e dalla nostra Laudesia del **Birrificio Le Fate** di Comunanza (alla mela rosa dei Sibillini).

*Il costo del laboratorio è di € 10,00 (€ 8,00 per i soci Slow Food).*



Slow Food®  
Corridonia

**TAMMURRIA**  
"le notti della taranta" 2014

**Atrio del Palazzo Bonafede**

**(sede del Comune di Monte San Giusto)**

**VENERDÌ 25 LUGLIO - ORE 18:15**

prenotazione obbligatoria

cellulare fiduciario Paolo Luciani: 389/4268259

e-mail: [pluciani.fiduciario@slowfoodcorridonia.it](mailto:pluciani.fiduciario@slowfoodcorridonia.it)